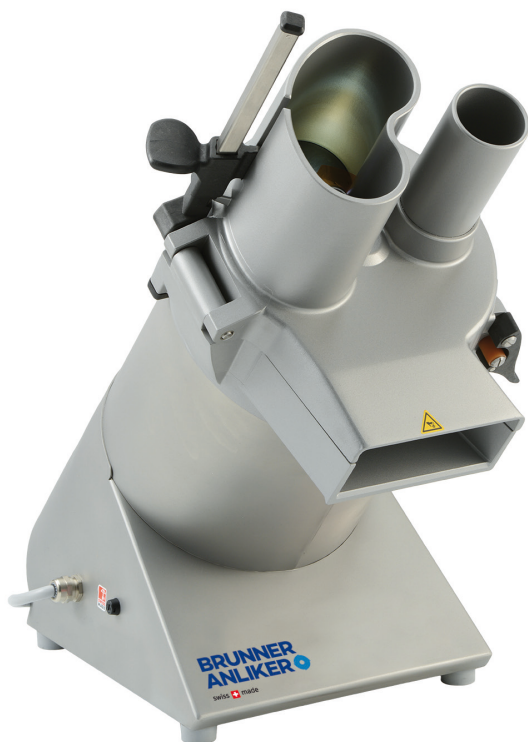




RÂPE À FROMAGE PROFESSIONNELLE

ANLIKER XL-K

Idéale pour la préparation professionnelle de fromage râpé et de fondue.

Cette râpe à fromage puissante et à rotation rapide est adaptée aux gros blocs de fromage.

5
ANS
GARANTIE

CARACTÉRISTIQUES

-  Grande trémie d'alimentation pour des blocs de fromage jusqu'à 2.1 kg
-  Chambre de râpage avec revêtement en céramique et large choix de disques de râpage facilement interchangeables
-  Nettoyage très simple au lave-vaisselle garantissant les normes d'hygiène les plus strictes
-  Confort de travail optimal et flux de travail idéal grâce à une position ergonomique à 45 degrés
-  Puissante et conçue pour une utilisation professionnelle quotidienne

AVANTAGES

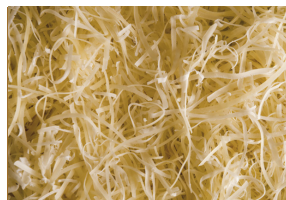
- Traitement soigné, rapide et adapté au produit, jusqu'à 150 kg de fromage par heure
- Machine sans entretien avec 5 ans de garantie
- Rentabilité grâce à une faible consommation d'énergie, moins de gaspillage alimentaire, un nettoyage très simple et des coûts de personnel réduits
- Conservation du produit à râper
- Râpes interchangeables en un tour de main, sans outil
- Répond à toutes les exigences HACCP



The world leader in high precision food processing

RÂPES À FROMAGE POUR PROFESSIONNEL EXIGEANT AVEC INTRODUCTION DE GROS MORCEAUX

La râpe à fromage professionnelle XL-K, dotée d'une grande ouverture, convient aux blocs de fromage pesant jusqu'à 2,1 kg. Le fromage râpé est éjecté sous forme de copeaux légers et aérés, prêts à être transformés. Une large gamme de disques de râpage est disponible pour cette râpe à fromage performante. Nettoyage très simple au lave-vaisselle garantissant le respect des normes d'hygiène les plus strictes.



Fromage râpé fin



Fromage râpé grossier



Fromage en poudre



Fondue



Fromage copeaux

DONNÉES TECHNIQUES

Tension:	3 x 400 V, 50 Hz (3P+N+E)
Moteur:	0.75 kW
Protection:	IP 26 résiste aux jets d'eau
Poids:	31 kg
Dimensions:	345 x 590 x 655 mm
Empreinte:	320 x 295 mm
Performance:	150 kg/h
Disques Ø:	240 mm

SERVICE & ASSISTANCE

Nos machines ne nécessitent absolument aucun entretien. Nous proposons néanmoins à nos clients toute une gamme de services d'assistance: installation et formation sur place, machine de remplacement en cas de panne.

À PROPOS

Notre histoire centenaire est la base de notre savoir-faire dans les domaines de la coupe, du râpage, du broyage et de la séparation.

Les machines de Brunner-Anliker sont synonymes de précision, de longévité et de fiabilité d'origine suisse: du développement à la fabrication et à la distribution, tous les processus sont effectués sur les sites Brunner-Anliker en Suisse.

KONTAKT

Brunner-Anliker Maschinen AG
Flughofstrasse 55, 8152 Opfikon-Glattbrugg
Suisse
info@brunner-anliker.com, brunner-anliker.com

RÂPES SPÉCIALES POUR FROMAGE

Chacune de nos lames est fabriquée et aiguisée à la main dans notre propre manufacture. Chaque tôle-râpe est découpée, rectifiée et estampée individuellement. Grâce à ce procédé de fabrication unique, nos râpes ont une durée de vie inégalée de 5 ans en moyenne. Nos disques de coupe résistent au lave-vaisselle et sont spécialement conçus pour l'alimentation (fibre de verre avec antimicrobien).

Fromage râpé

Coupe Ultrafine (HS)

Convient pour les fromages à pâte dur; Sbrinz ou parmesan



0,5 mm

Fromage râpé fin

Râpe no. 3

Convient pour toutes les variétés de fromage râpé



Perforations de 5 mm

Fromage en poudre

Râpe no. 14

Convient pour les fromages à pâte dur; Sbrinz ou parmesan

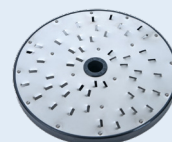


Perforations 3 x 3 + 5 mm

Fondue

Râpe no. 18

Convient aux mélanges pour fondue



Perforations 11 mm

Autres disques de râpe (RS)

No. 000 / 13 mm
No. 00 / 11 mm
No. 0 / 9 mm
No. 1 / 7 mm
No. 2 / 6 mm
No. 4 / 4,2 mm
No. 7 / 3 mm
No. 9 / 2,5 mm
No. 11 / 2 mm
No. 12 / 1,8 mm
No. 19 / 16 mm
No. 23 / 2,5 mm

Table spéciale sur roulette



Porte-disques

